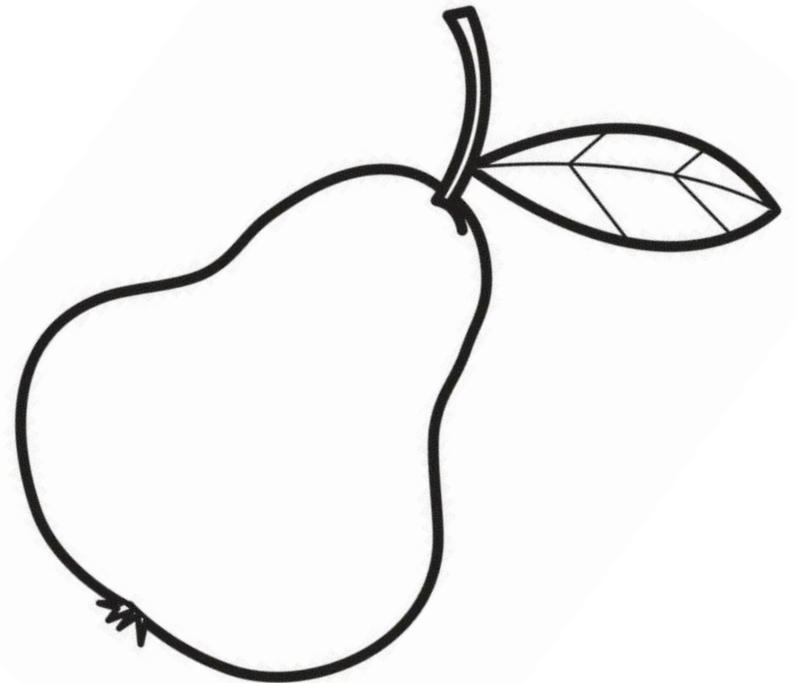
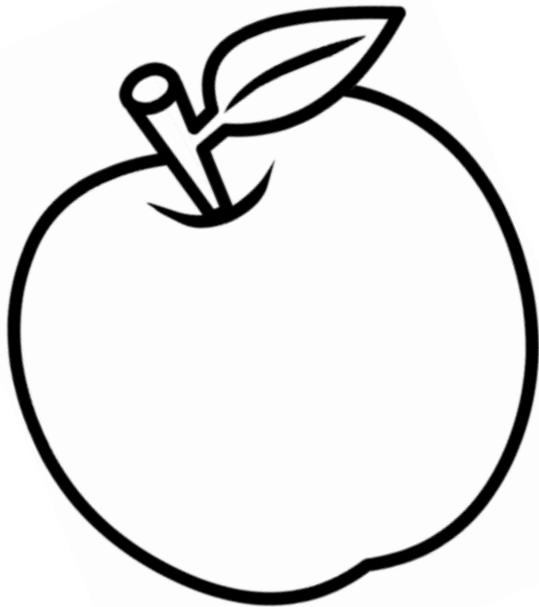


MON LIVRE DES POMMES ET DES POIRES



NOTRE CUEILLETTE

Notre cueillette est effectuée par nos équipes locales, dans les champs de nos producteurs partenaires, à l'aide de matériel adapté. Nous sélectionnons soigneusement les produits les plus frais et les plus sains.

Notre cueillette est effectuée à l'aide de matériel adapté, nous sélectionnons soigneusement les produits les plus frais et les plus sains.

Notre cueillette est effectuée à l'aide de matériel adapté, nous sélectionnons soigneusement les produits les plus frais et les plus sains.

Notre cueillette est effectuée à l'aide de matériel adapté, nous sélectionnons soigneusement les produits les plus frais et les plus sains.

Notre cueillette est effectuée à l'aide de matériel adapté, nous sélectionnons soigneusement les produits les plus frais et les plus sains.

Notre cueillette est effectuée à l'aide de matériel adapté, nous sélectionnons soigneusement les produits les plus frais et les plus sains.

Notre cueillette est effectuée à l'aide de matériel adapté, nous sélectionnons soigneusement les produits les plus frais et les plus sains.

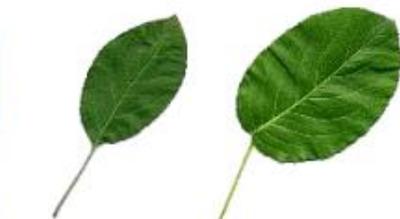
Notre cueillette est effectuée à l'aide de matériel adapté, nous sélectionnons soigneusement les produits les plus frais et les plus sains.

Notre cueillette est effectuée à l'aide de matériel adapté, nous sélectionnons soigneusement les produits les plus frais et les plus sains.



FLEUR

fleur



pommier

poirier

FEUILLE

feuille



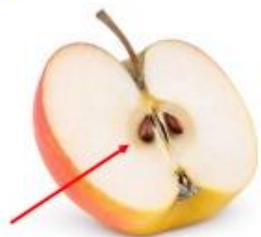
TIGE

tige



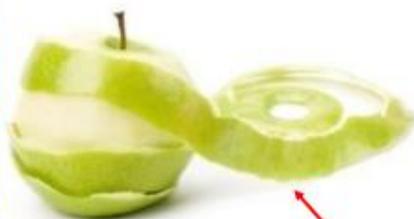
TROGNON

trognon



PÉPINS

pépins



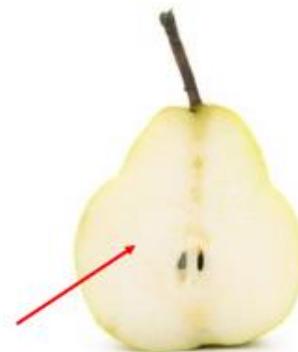
PEAU

peau



CYCLE DE LA POMME

cycle de la pomme



CHAIR

chair



Les mots de l'album d'Éric Battut



LAPIN

lapin



OISEAU

oiseau



POMME

pomme



POMMIER

pommier



ARBRE EN FLEUR

arbre en fleur



ÉCUREUIL

écureuil



POUSSE

pousse



SOURIS

souris



CACHER

cache



ARBUSTE

arbuste



GRENOUILLE

grenouille



HÉRISSON

hérisson

DES IMAGES POUR AIDER A RACONTER L'HISTOIRE



Le secret

Par *Éric Battut*



Oh ! la belle pomme dorée !

Ce sera mon secret.

Je vais la cacher...



- Qu'est-ce que tu as caché ? demande l'écureuil.
C'est mon secret, je ne le dirai jamais.



- Qu'est-ce que tu as caché ? demande l'oiseau.
C'est mon secret, je ne le dirai jamais.



- Qu'est-ce que tu as caché ?
demande la tortue.
C'est mon secret, je ne le dirai
jamais.



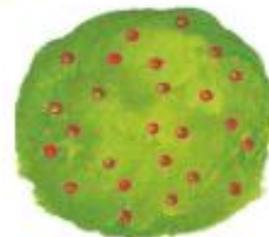
- Qu'est-ce que tu as
caché ? demande le
hérisson.
C'est mon secret, je
ne le dirai jamais.



- Qu'est-ce que
tu as caché ? de-
mande le lapin.
C'est mon secret,
je ne le dirai ja-
mais.



- Qu'est-ce que tu as caché ? demande la grenouille.
C'est mon secret, je ne le dirai jamais.



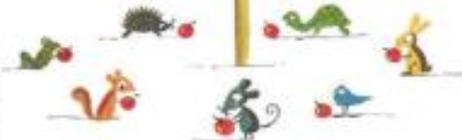
J'ai un secret et personne
ne le connaîtra jamais.



Oh ! mon
secret...



Mmmmmmm...



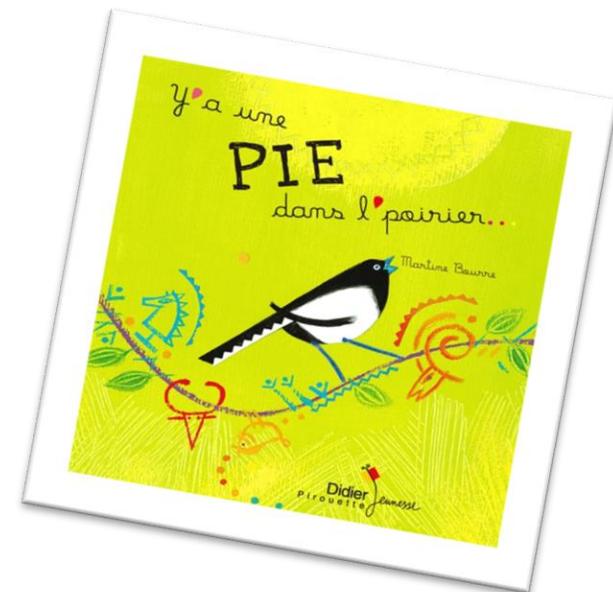


J'AI RAMASSÉ TROIS POMMES

J'ai ramassé trois pommes
Tombées sous le pommier
J'ai ramassé trois pommes
L'automne est arrivé



J'ai croqué trois noisettes
Dans la forêt dorée
J'ai croqué trois noisettes
L'automne est arrivé



Pomme de reinette

Pomme de Reinette et Pomme d'Api
Tapis tapis rouge,

Pomme de reinette et Pomme d'Api
Tapis tapis gris.

Cache ton poing derrière ton dos
Ou j'te donne un coup d'marteau...

Y a une pie dans l'poirier
J'entends la pie qui chante
Y a une pie dans l'poirier
J'entends la pie chanter
J'entends, j'entends, j'entends la pie qui chante
J'entends, j'entends, j'entends la pie chanter



La recette de la compote

Les ingrédients

Les étapes de la recette

LE DÉROULEMENT



1. Éplucher les pommes et les poires avec l'éplucheur.

2. Couper les fruits en petits dés avec le couteau.

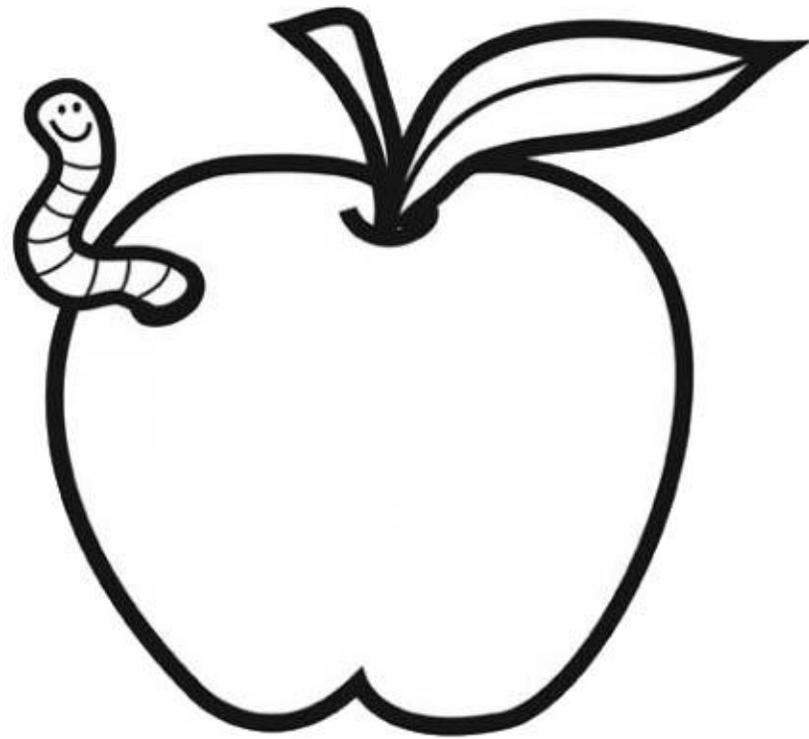


3. Mettre les fruits dans la casserole et ajouter la vanille, 3 cuillères à soupe de sucre et 2 cuillères à soupe d'eau.

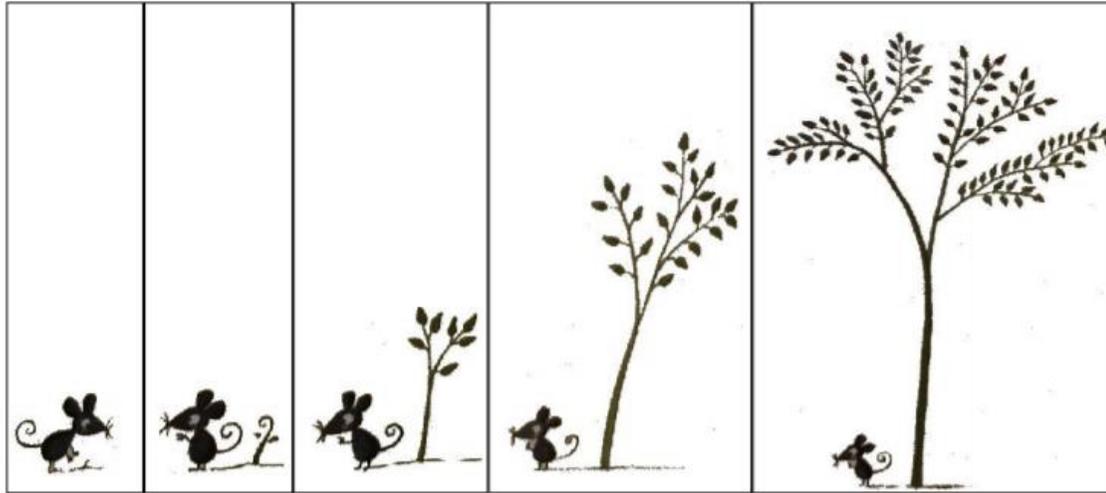
4. Faire cuire 20 minutes à feu doux tout en remuant avec la cuillère en bois.

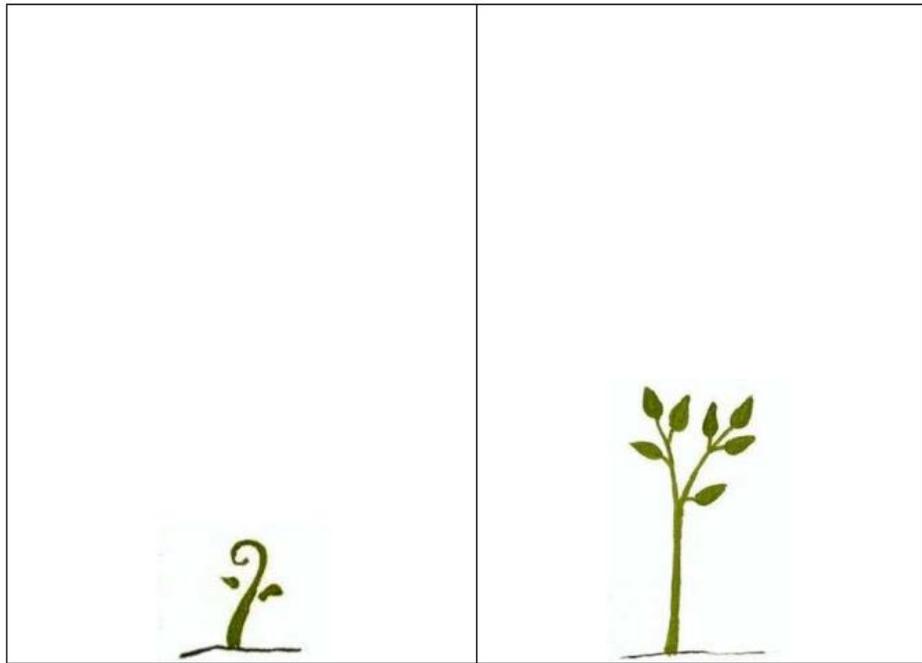


5. Déguster une fois refroidi!



DES IMAGES POUR AIDER A RACONTER L'HISTOIRE







POMME

pomme



POIRE

poire



SUCRE

sucré



SUCRE VANILLÉ

sucré vanillé



EAU

eau



POMME

pomme



POIRE

poire



SUCRE

sucré



SUCRE VANILLÉ

sucré vanillé



EAU

eau



POMME

pomme



POIRE

poire



SUCRE

sucré



SUCRE VANILLÉ

sucré vanillé



EAU

eau



Les étapes de la recette



LE DÉROULEMENT



1. Éplucher les pommes et les poires avec l'éplucheur.



2. Couper les fruits en petits dés avec le couteau.



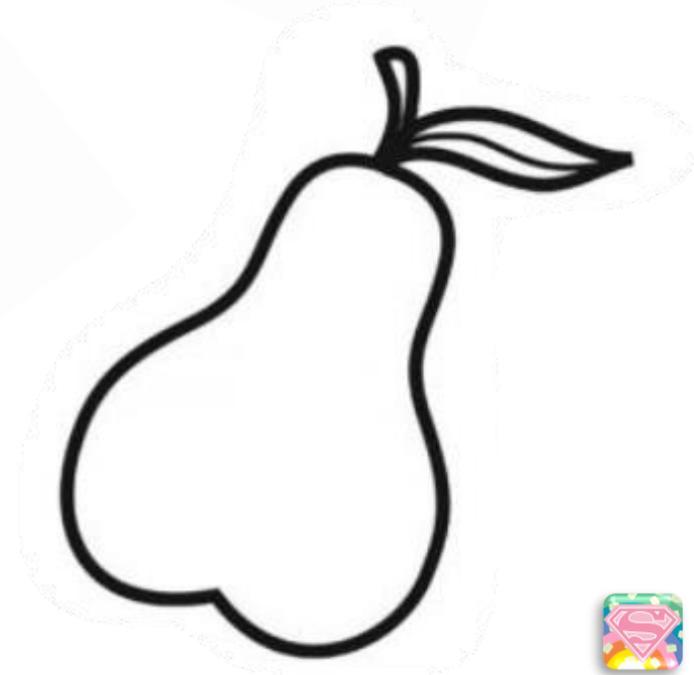
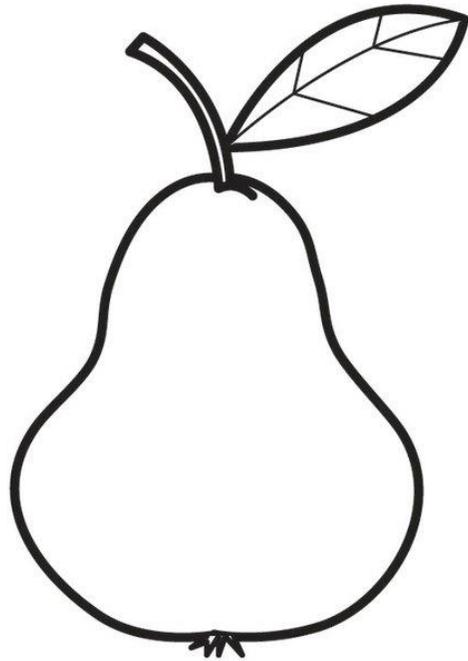
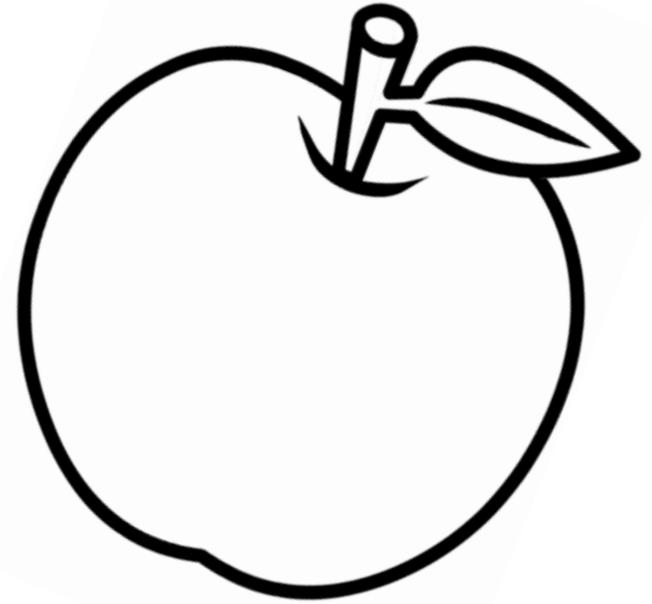
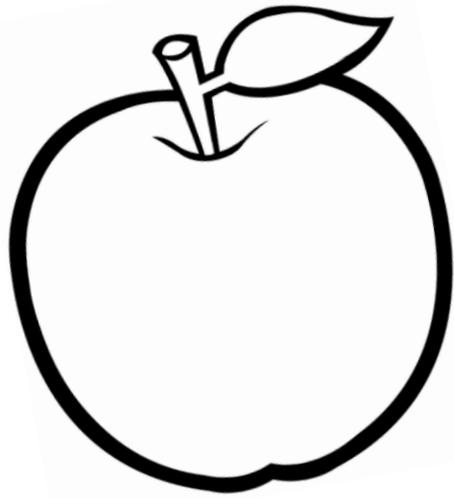
3. Mettre les fruits dans la casserole et ajouter la vanille, 3 cuillères à soupe de sucre et 2 cuillères à soupe d'eau.



4. Faire cuire 20 minutes à feu doux tout en remuant avec la cuillère en bois.

5. Déguster une fois refroidi!







POMMIER
pommier



POIRIER
poirier



POMMIER
pommier



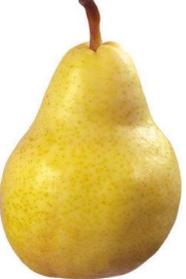
POIRIER
poirier



POIRIER
poirier



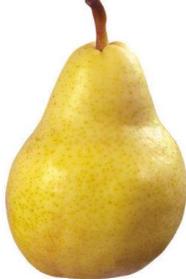
POMME
pomme



POIRE
poire



POMME
pomme



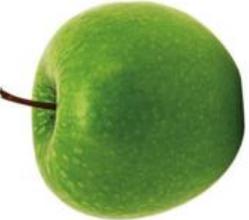
POIRE
poire



POIRE
poire



POMMIER
pommier



POMME
pomme





ÉPLUCHER

éplucher



COUPER

couper



SUCRE VANILLÉ

sucres vanillés



SUCRER

sucrer



AJOUTER L'EAU

ajouter l'eau



MÉLANGER

mélanger



ÉPLUCHER

éplucher



COUPER

couper



SUCRE VANILLÉ

sucres vanillés



SUCRER

sucrer



AJOUTER L'EAU

ajouter l'eau



MÉLANGER

mélanger



CUIRE

cuire



GOÛTER

goûter



CUIRE

cuire



GOÛTER

goûter

